МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ «МУРМАНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя
ООО Яблоко»

И.А. Ба

И.А. Банников

нау тверждаю Директор директор зандустриальный колледж» ТЕХ Платило Приказ № 29-юн от 12-10-2023г.

Основная программа

профессиональной переподготовки рабочих, служащих

по профессии: 16675 Повар

3 разряд

Рассмотрена на заседании методической комиссии сферы обслуживания и общественного питания ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж». Протокол № 1 от 01.09.2023г.

Руководитель МК Н.А. Бокова

Согласовано: Зав. отделением СО Безуглая С.Т.

Разработчик: ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж»

1. Цели и задачи реализации программы

Основная программа профессионального обучения профессиональной переподготовки рабочих, служащих направлена на получение трудовой функции, квалификации по профессии **16675 Повар** впервые.

Цель программы: обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Задачи - освоение новых трудовых функций, основные профессиональные компетенции в соответствии с видами профессиональной деятельности.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Требования к знаниям и умениям слушателя по итогам изучения дополнительной профессиональной программы, основные профессиональные компетенции в соответствии с видами профессиональной деятельности в соответствии с профессиональным стандартом Повар, приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) (З уровень квалификации): Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

2.2 Требования к результатам освоения программы – Повар 3-го разряда

С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:

иметь практический опыт:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара.
- Приготовление блюд из творога по заданию повара.

- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.
- Приготовление горячих напитков по заданию повара.
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации.
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
- Правила и технологии расчетов с потребителями.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Должен уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Требование к образованию и обучению: Основное общее образование.

3.Содержание программы

Категория слушателей: лица, получающие профессиональное обучение (программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих) впервые.

Трудоемкость обучения: 280 академических часов.

Форма обучения: очная с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

3.1.Учебно-тематический план

				В том числе	е	Форма
№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	лекции	практ. занятия	промеж. и итог.конт роль	контроля
1	2	3	4	5	6	7
1	Общепрофессиональный цикл	20	17		3	
1.1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	3	2 & &	1	зачет
1.1.1	Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии.	1				
1.1.2	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1				30° F
1.1.3	Санитарно-гигиенические требования к помещениям	1		,		
1.1.4	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1		3	1	
1.2	Техническое оснащение и организация рабочего места	12	11		1	зачет
1.2.1	Классификация и характеристика основных типов организации питания.	2	2			
1.2.2	Принципы организации работы кулинарного и кондитерского производства.	4	3	1		
1.2.3	Механическое оборудование	2	2			i

1.2.4	and the state of t	2	2			
1.2.5	Холодильное оборудование.	2	2		1	
1.3	Охрана труда	4	3		1	
1.3.1	Организация охраны труда на	2	2	+	1	зачет
	предприятиях.	_	2			
1.3.2	Производственная безопасность.	2	1		1	
2.	Профессиональный цикл		<u> </u>		1	
2.1	Профессиональные модули					J 10 - 100 -
	ПМ.01. Приготовление и	24	6	15		
	подготовка к реализации	24	0	17	1	зачет
2.2	полуфабрикатов для блюд,				2	
	кулинарных изделий	,		1		
	разнообразного ассортимента	œ.		1		-
	МДК.01.01 Организация	10	3	7		The state of the s
2.3	приготовления, подготовки к	10	, 3	/		
2.5	реализации и хранения		1			
	кулинарных полуфабрикатов.					
	Характеристика процессов		1	1		
2.3.1	обработки овощей и грибов и		1	1		
2.3.1	приготовления полуфабрикатов из					
	них.					
	Организация и техническое			2		100 TO 100 WHILE TO 100 WHILE
2.3.2	оснащение работ по обработке			2	**	
	овощей и грибов.		1			
	Организация и техническое	177 174	1	1		7
	оснащение работ по обработке рыбы		1	1		
2.3.3	и нерыбного водного сырья.					
	Приготовление полуфабрикатов из					
	них.					
	Организация и техническое		1	1		
	оснащение работ по обработке		1	1	3	a a
2.3.4	мясных продуктов, домашней птицы,					
	дичи, кролика приготовлению		1			
	полуфабрикатов их них					8 4
	Организация и техническое			2	-	of the court armonistrate and a super-
	оснащение работ по подготовке круп,			2		
23.5	бобовых, макаронных изделий,					
	орехов, муки, яиц к тепловой					
	обработке.					
	МДК.01.02. Процессы	14	3	10		o iv or an emiliar in the
2.4.	приготовления, подготовки к			10		
2. 1.	реализации кулинарных					
	полуфабрикатов.		3.			
2.4.1	Обработка, нарезка, формовка п/ф из	2	1	1		
	овощей и грибов.					
2.4.2	Приготовление полуфабрикатов из	4	1	3	A TOTAL PROPERTY WAS IN	
	рыбы.	na entros		_		8
2.4.3	Приготовление полуфабрикатов из	4	1	3	C. B. C.	and the second
5	мяса, мясных продуктов.	30N				
	Приготовление полуфабрикатов из	4		3	1	The second second second second
2.4.4	домашней птицы, дичи, кролика.	-71	,	3	1	
						8
	ПМ.02. Приготовление,	26	6	19	1	2000
	оформление и подготовка к	082	•	17	1	зачет
2.5	реализации горячих блюд,					4
	кулинарных изделий, закусок					
	разнообразного ассортимента					
	МДК.02.02 Процессы	26	6	19		
	приготовления, подготовки к		~	17		
2.6	реализации и презентации горячих					* *
	блюд, кулинарных изделий,					
	закусок					
					1 15 11.7 12 10.2	

	A MARKET OF THE PARTY OF THE PA	1		1		and the state of the state of the
	Процессы приготовления,	3	1	2		
2.6.1	подготовки к реализации и					
Andread Laboratory Comments	презентации заправочных супов.					
	Процессы приготовления,	4	1	3		-
	подготовки к реализации и			· ·		
2.62	презентации супов - пюре. Процессы					
2.6.2	приготовления, подготовки к					
	реализации и презентации молочных,			Ì		
	сладких, холодных супов.					
the second of the second	Процессы приготовления,	3	1	2 .		Accessor to the second
iii	подготовки к реализации основных и		1	2		
2.6.3	производных соусов на мучной			ж.		
	пассеровке.			7		
93. 1. 7. 30 3		4	1	3		* (E) PO E E ANDRON STATE
		4	1	3		
	подготовки к реализации и					
_	презентации блюд и гарниров из					
2.6.4	овощей, грибов.					
2.0.4	Процессы приготовления,					
	подготовки к реализации и					
	презентации блюд и гарниров из		_			
	круп, бобовых и макаронных					
L. H. W. H.	изделий.		1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1	1	- A Minatha	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1
	Процессы приготовления,	4	1	3		
	подготовки к реализации и					
	презентации блюд из яиц, творога,					
2.6.5	сыра.					
	Процессы приготовления,					
	подготовки к реализации и					N .
3.	презентации мучных блюд,					
Santanian in the	кулинарных изделий и гарниров.			4		
	Процессы приготовления,	4	1	3		
2.6.6	подготовки к реализации и					
	презентации горячих блюд из рыбы,			i i		
+ - 180	нерыбного водного сырья.			1		
	Процессы приготовления,	4		3	1	
	подготовки к реализации и			İ		
	презентации горячих блюд и закусок					
2.6.7	из мяса.					
	Процессы приготовления,					
	подготовки к реализации и					
	презентации горячих блюд и закусок					
gonde Carriera - Berran	из домашней птицы, дичи, кролика.		N. A. I. IIII (1901 A			area ar ar an iona
1	ПМ.03. Приготовление,	10	2	7	1	зачет
2 82	оформление и подготовка к					
2.8	реализации холодных блюд,			ä		
	кулинарных изделий, закусок			16		
en elle konten en en en	разнообразного ассортимента					
	МДК.03.02. Процессы	10	2	7		
	приготовления, подготовки к			10		
2.10	реализации и презентации					
2.10	холодных блюд, кулинарных		r 2			
	изделий, закусок разнообразного			P -2		
larence and the Committee	ассортимента.					
	Приготовление, подготовка к	1		. 1		
2.10.1	реализации бутербродов, холодных		9			
	закусок.		in a second term and	- 1 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 -		
	Приготовление, подготовка к	3	1	2		
2.10.2	реализации холодных соусов,					
No constituent of	салатных заправок.	-Act of the Control o	1	Atama Language programme		in the second of
2.10.3	Приготовление и подготовка к	3	1	2		
2.10.3	реализации салатов из сырых,		1.0.4.			
				10		

	- практическая квалификационная работа по профессии Повар ИТОГО:	280	31	233	6	Практичес кая квалифик ационная работа
ПП 01	Производствень ая практика Квалификационный экзамен:	158		155	3	Зачет
T6	Приготовление Слюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	7		7		
T5	Приготовление бульонов, отваров, супов Приготовление соусов.	7		7		
T4	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление мясных горячих блюд.	7		7		
Т3	Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление рыбных горячих блюд.	7		7		
T2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей.	7		7		
T1	Вводное занятие Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях ОП. Ознакомление с ПОП.	1		33		Зачет
УП 01	Учебная практика	36		35	1	2
2.10.4	вареных овощей разнообразного ассортимента. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы.			2	1	

Период обучени $(дни, недели)^*$	3.2. Календарный учебный план Наименование раздела, модуля
1 неделя	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Техническое оснащение и организация рабочего места Охрана труда
2-3 неделя	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов дл блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодны блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4-7 неделя	Учебная и Производственная практика
1 день	Практическая квалификационная работа

Учебная программа учебной дисциплины "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена"

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины слушатель должен знать:

Личную гигиену работников предприятий общественного питания; Санитарно-гигиенические требования к помещениям;

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Тема 1 Пищеварение и усвояемость пищи

Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии.

Общее понятие об обмене веществ.

Процессы ассимиляции и диссимиляции.

Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.

Суточный расход энергии.

Понятие об основном обмене веществ.

Тема 2 Личная гигиена работников предприятий общественного питания

Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Понятие о гигиене труда работников общественного питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по их устранению.

Значение личной гигиены работников общественного питания.

Медицинские обследования работников предприятий, их цель и виды.

Тема 3 Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Санитарно-гигиенические требования к помещениям.

Значение гигиены и санитарии в работе предприятий общественного питания.

Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, требования к территории, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.

Тема 4 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Санитарно- гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов: факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные правила требования к пищевым красителям, разрыхлителям теста, и другим пищевым добавкам.

Зачет по учебной дисциплине

"Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена"

Выберите один или несколько правильных ответов

- 1. Частицы, не имеющие клеточного строения это
- А. дрожжи
- Б. вирусы
- В. бактерии
- Г. плесневые грибы
- 2. Больше всего микроорганизмов находится в
- А. воде
- Б. воздухе
- В. почве
- Г. в пище
- 3. Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку?
- А. путем всасывания

Б. путем осмоса В. путем растворения Г. путем дыхания 4. Какое вещество занимает большую часть (70-85%) клетки микроба? А. вода Б. углеводы В. белки Г. жиры 5.Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются А. способы дыхания, питания Б. температура, влажность, действие света, характер питательной среды В. способы размножения, характер среды Г. влажность, температура, способ дыхания 6. При какой температуре протекает метод стерилизации? A. 30-60°C Б. 60-90°С B. 90-100°C Γ. 100-120°C 7. Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C А. психрофильные Б. мезофильные В. Термофильные 8. Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов А. фитонциды Б. антибиотики В. ферменты Г. катализаторы 9. Какие признаки говорят о порче свежего мяса? А. изменение цвета Б. появление слизи В. изменение запаха Г. появление липкой поверхности 10. Оптимальная температура хранения замороженного мяса A. -10...-12°C Б. -12...-15°С B. -15...-17°C Γ. -17...-20°C 11. Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях? А. пастеризация Б. стерилизация В. ультрастерилизация Г. Кипячение

12. Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу молока?

Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами 13. При какой температуре хранится мороженая рыба?

А. увеличение надоев

А. 0°С Б. -50°С В. -10°С

Б. повышение температуры

В. понижением температуры хранения молока

Γ. -12°C

14. Чем определяется качественный состав микрофлоры рыбы?

- А. составом микрофлоры воды
- Б. видовой принадлежностью
- В. возрастом рыбы
- Г. количеством и размерами чешуек

15. Наиболее распространенный вид порчи муки:

- А. прокисание
- Б. прогоркание
- В. плесневение
- Г. Вспучивание

16. В чем заключается профилактика пищевых инфекций?

- А. соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены
- Б. проведение дезинфекции и дератизации
- В. соблюдение сроков хранения и реализации продуктов
- Г. использование консервантов

17. Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление

- А. грибы
- Б. фрукты
- В. мясо и мясопродукты
- Г. молоко и молочные продукты

18. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:

- А. кипятить воду из открытых водоемов
- Б. проверять наличие клейма на мясных тушах
- В. тщательно мыть овощи, фрукты, ягоды, особенно употребляемые в пищу в сыром виде
- Г. соблюдать чистоту на рабочем месте

19. Температура воды для мытья посуды должна соответствовать

- A. 30-40°C
- Б. 50-60°С
- B. 70-80°C
- Γ. 90-100°C

20. Чему способствует вентиляция помещений?

- А. понижает температуру
- Б. повышает температуру
- В. улучшает микроклимат
- Г. уменьшает влажность

21. К какому виду оборудования относятся электроплиты?

- А. механическое оборудование
- Б. тепловое оборудование
- В. холодильное оборудование
- Г. немеханическое оборудование

22. В каком порядке должны проходит зоны обработки при механизированном мытье посуды?

- А. ополаскивание горячей водой мытье моющими растворами вторичное ополаскивание струйная очистка
- Б. струйная очистка ополаскивание мытье моющими растворами вторичное ополаскивание
- В. струйная очистка мытье моющими растворами ополаскивание вторичное ополаскивание
- Г. мытье моющими растворами струйная очистка ополаскивание вторичное ополаскивание
- 23. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

А. иметь короткую стрижку

Б. иметь маникюр

В.работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

24. Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП

A. 30-36°C

Б. 25-29°С

B.20-24°C

Γ. 18-20°C

25. Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией

A. 0.5%

Б. 0,2%

B. 0.5%

 Γ . 5%

Ключи к тесту

№ п/п	1	2	2	1	T =	1	-	0	1 -		_		~												
0	1	4	3	4	3	0	17	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	22	24	0-
Ответ	б	б	б	a	Г	r	В	б	г	г	г	5	~			1.0	1/		1)	20	41	44	23	24	25
		· ·		1						1	1	U	I	a	a	a	В	В	б	В	б	б	г	Γ	a

Критерии оценивания работы

Оценка «5» (отлично) – даны правильные ответы как минимум на 23 вопроса, максимум - на

Оценка «4» (хорошо) – даны правильные ответы как минимум на 19 вопросов, максимум – на 22:

Оценка «3» (удовлетворительно) – даны правильные ответы как минимум на 14 вопросов, максимум - на 18:

Оценка «2» (неудовлетворительно) – даны правильные ответы как минимум на 13 вопросов.

Учебная программа учебной дисциплины "Техныческое оснащение и организация рабочего места"

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины слушатель

должен знать:

Классификация и характеристика основных типов организации питания

Принципы организации работы кулинарного и кондитерского производства

Классификацию механического оборудования, характеристики машин, назначение и устройство механического оборудования, правила безопасной эксплуатации.

Классификацию теплового оборудования, характеристики оборудования, назначение и

устройство теплового оборудования, правила безопасной эксплуатации Классификацию холодильного оборудования, характеристики оборудования, назначение и

устройство холодильного оборудования, правила безопасной эксплуатации Тема 1 Классификация и характеристика основных типов организации питания. Классификация и характеристика основных типов организации питания.

Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организации питания.

Тема 2 Принципы организации работы кулинарного и кондитерского производства.

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.

Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного) с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование.

Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовления полуфабрикатов, инвентарь, инструменты. Сроки хранения и условия транспортировки полуфабрикатов. Безопасность в цехах и охрана труда.

Организация работы доготовочных цехов (горячего / супового и соусного отделения / и холодного), их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.

Организация работы кондитерского цеха, его назначение, характеристика. Состав помещений и требование к ним: кладовая суточного хранения продуктов; тестомесильное и тесторазделочное отделения; отделения для изготовления помады, крема, сиропа; отделения выпечки; помещения для отделки кондитерских изделий. Оборудование, рабочие места, инвентарь, посуда, инструменты. Безопасность и охрана труда в цехе. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.

Организация работ раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания. Организация рабочих мест, их инвентарь, инструменты.

Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции в зал, в филиалы, на дом.

Организация работы моечных кухонной посуды, производственного оборудования и тары.

Тема 3 Классификация механического оборудования.

Классификация механического оборудования, назначение. Принципы устройства, комплекты сменных механизмов и их крепления. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для обработки овощей и картофеля. Характеристика машин и классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для обработки мяса и рыбы. Характеристика и классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 4 Классификация теплового оборудования.

Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Пароварочные шкафы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно — жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 5 Классификация и характеристика холодильного оборудования

Классификация и характеристика холодильного оборудования.

Способы охлаждения.

Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.

Зачет по учебной дисциплине

"Техническое оснащение и организация рабочего места"

Выберите один правильный ответ

1 Что такое класс ПОП?

- А) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.
- Б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.
- В) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

2 На какие классы подразделяют ПОП?

- А) первый, второй, третий
- Б) люкс, высший, первый
- В) 1 звезда, 2 звезды, 3 звезды

3 Какие бывают виды специализации?

А) внутриотраслевая, межотраслевая, межгосударственная

- Б) предметная
- В) технологическая

4 Какие цехи относят к доготовочным?

- А) овошной
- Б) холодный, горячий
- В) птицегольевой

5 Какой инвентарь необходим для разруба туши?

- А) ножи поварской тройки
- Б) щётка-душ
- В) мясницкий топор, разрубочный стул

6 Что такое предприятие с полным циклом производства?

- А) предприятие, работающее на полуфабрикатах
- Б) предприятие, которое вырабатывает п/ф, приготавливает блюда и реализует их
- В) предприятие, которое заготавливает п/ф

7 Какие операции производят в рыбном цехе?

- А) дефростацию, вымачивание, очистку, потрошение, промывание, приготовление п/ф
- Б) жаренье рыбы
- В) припускание рыбы

8 Для чего калибруют овощи перед очисткой?

- А) для более качественной очистки
- Б) для уменьшения процента отходов
- В) для ускорения рабочего процесса

9 Зачем в рыбном цехе устанавливают моечную ванну с двумя отделениями?

- А) первая для мойки, вторая для ополаскивания рыбы
- Б) в одном сырая рыба, в другом отварная
- В) второе отделение служит как запасное

10 Уберите лишний пункт

В комплект санитарной одежды повара входит: а) колпак; б) китель

(куртка); в) фартук; г) халат; д) брюки или юбка; е) сменная обувь ;ж) полотенце

11 Что означает наличие выходного материального потока?

- А) необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство
- Б) необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза В) перемещение товаров внутри склада

12 Какой сопроводительный документ необходим для запроса товара со склада?

- А) требование в кладовую
- Б) накладная
- В) счёт-фактура

13 К какому способу куминарной обработки относится приём «просеивание»?

- А) механический
- Б) химический
- В) термический

14 К какому способу кулинарной обработки относится приём «сульфитация»?

- А) гидромеханический
- Б) химический
- В) массобменный

15 В чём особенность контактного нагрева?

- А) продукт нужно переворачивать
- Б) продукт нужно доготавливать в жарочном шкафу
- В) продукт быстро горит

16 Назовите особенность панирования?

- А) продукт не жарится, а тотовится в собственном соку
- Б) продукт теряет меньше влаги

В) продукт впитывает больше жира

17 Назовите операцию, которую не производят в горячем цехе

- А) приготовление гарниров к прозрачным супам
- Б) приготовление бутербродов
- В) приготовление соусов

18 Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок

- A) 30...35 °C
- Б) 70...75 °C
- B) 10...14 °C

19 Что такое мармит?

- А) оборудование для поддержания оптимальной температуры готовых блюд
- Б) кастрюля термос
- В) сковорода для жаренья пирожков

20 Для чего предназначен кулинарный цех?

- А) для приготовления кондитерских изделий
- Б) для приготовления п/ф высокой степени готовности
- В) для раздачи готовой продукции

21 С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?

- А) 1 раз в месяц
- Б) 1 раз в год
- В) 2 раза в год

22 Чем оборудуют выпечное отделение кондитерского цеха?

- А) кондитерскими шкафами и печами
- Б) холодильным оборудованием
- В) фритюрницы

23 Какие блюда не допускаются к реализации?

- А) заправленные
- Б) оставшиеся от предыдущего дня
- В) допускаются все

Ключи к тесту

№ п/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Ответ	В	В	a	В	В	б	a	a	a	Г	б	б	a	б	a	б	б	В	a	б	б	a	б

Критерии оценивания работы

Оценка «5» (отлично) – даны правильные ответы как минимум на 21 вопроса, максимум - на 23;

Оценка «4» (хорошо) – даны правильные ответы как минимум на 17 вопросов, максимум – на 20;

Оценка «3» (удовлетворительно) – даны правильные ответы как минимум на 13 вопросов, максимум – на 16;

Оценка «2» (неудовлетворительно) – даны правильные ответы как минимум на 12 вопросов.

Учебная программа учебной дисциплины "Охрана труда"

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины слушатель должен знать:

организацию охраны труда на предприятиях общественного патания виды травматизма, оказание первой помощи и профессиональные заболевания требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам

Тема 1 Организация охраны труда на предприятиях.

Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Опасные факторы при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания. Травматизм и профессиональные заболевания.

Тема 2 Производственная безопасность.

Требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам. Обеспечение электробезопасности. Защита от поражения электрическим током.

Вредные производственные факторы: понятие, определение и характеристика вредных веществ, классификация.

Освещение производственных помещений.

Защита от производственного шума и вибрации.

Пожарная безопасность технологических процессов. Система предотвращения пожаров и взрывов.

Зачет по учебной дисциплине "Охрана труда"

Выберите один правильный ответ

- 1 Какого вида искусственного освещения нет:
- А) рабочее
- Б) дежурное
- В) аварийное
- Г) целевое
- 2 К какой степени тяжести относится электрический удар если человек потерял сознание, но с сохранением дыхания:
- A) II
- E) III
- B) IV
- Γ) V
- 4 Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъёме и перемещении в течении рабочей смены:
- А) 5 кг
- Б) 6 кг
- В) 7 кг
- Г) 8 кг
- 5 Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет:
- А) 24 ч
- Б) 28 ч
- В) 32 ч
- Г) 36 ч
- 6 Кто не входит в комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве:
- А) собственник
- Б) руководитель службы охраны труда
- В) представитель профсоюза
- Г) руководитель подразделения
- 7 Для определения относительной влажности воздуха в помещении применяют:
- А) анемометр
- Б) термометр
- В) термограф
- Г) психрометр
- 8 Какой единицей измеряют яркость:
- А) люкс
- Б) кандела
- В) люмен

- Г) нит
- 9 Какой из вредных факторов обусловлен потерей координации движения, слабостью и затормаживанием сознания:
- А) дым
- Б) токсические продукты сгорания
- В) паника
- Г) недостаток кислорода

тест.10 Какого разряда по степени опасности к воспламенению нет:

- А) безопасные
- Б) малоопасные
- В) сильно опасные
- Г) особо опасные

11 Повреждение поверхности тела под воздействием электрической дуги или больших токов, проходящих через тело человека:

- А) электрический знак
- Б) электрический ожог
- В) электроофтальмия
- Г) электрический удар

12 Объём производственных помещений на одного работающего должен быть не менее:

- A) 5 m3
- Б) 10 м3
- В) 15 м3
- Г) 20 м3

13 Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах:

- A) 1 месяц
- Б) 3 месяца
- В) 6 месяцев
- Г) 12 месяцев

14 Периодичность проведения повторных инструктажей на работах с повышенной опасностью:

- А) 1 месяц
- Б) 3 месяца
- В) 6 месяцев
- Г) 12 месяцев

15 Какой единицей измеряют яркость:

- А) люкс
- Б) кандела
- В) люмен
- Г) нит

16 Какой орган гос. управления обеспечивает разработку и реализацию комплексных мер по улучшению безопасности:

- А) Кабинет Министров Украины
- Б) Комитет по надзору за ОТ
- В) Министерства и др. органы исполнительной власти
- Г) Местная гос. администрация

17 В каком случае по результатам расследования несчастного случая составляется акт по форме H-1:

- А) во время совершения рабочим кражи
- Б) в следствии отравления алкоголем
- В) при выполнении своих служебных обязанностей
- Г) в случае естественной смерти

18 В скольких экземплярах составляется по результатам расследования акт H-1:

- А) 3 экземпляра
- Б) 4 экземпляра
- В) 5 экземпляров
- Г) 6 экземпляров
- 19 Как классифицируются химические вещества вызывающие раковые заболевания:
- А) канцерогенные
- Б) мутагенные
- В) сенсибилизирующие
- Г) общетоксические
- 20 Как классифицируются химические вещества, действующие как аллергены:
- А) канцерогенные
- Б) мутагенные
- В) сенсибилизирующие
- Г) общетоксические
- 21 Что из перечисленного ниже относиться к качественным показателям освещения:
- А) световой поток
- Б) сила света
- В) фон
- Г) освещённость
- 22 Какой единицей измеряют освещённость:
- А) люкс
- Б) кандела
- В) люмен
- Г) нит
- 23 Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет:
- А) дисциплинарной
- Б) общественной
- В) административной

Г) материальной

№п/	1	2	3	4	5.	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	12	12
П					1	,				0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	$\begin{vmatrix} 2 \\ 0 \end{vmatrix}$	1	2	3
отве	a	a	б	a	В	В	В	б	a	Г	a	a	В	В	б	В	a	a	Γ	Γ	a	a	б
Т																						1000	

Критерии оценивания работы

Оценка «5» (отлично) — даны правильные ответы как минимум на 21 вопроса, максимум - на 23;

Оценка «4» (хорошо) – даны правильные ответы как минимум на 17 вопросов, максимум – на 20;

Оценка «3» (удовлетворительно) – даны правильные ответы как минимум на 13 вопросов, максимум – на 16;

Оценка «2» (неудовлетворительно) – даны правильные ответы как минимум на 12 вопросов.

Учебная программа

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля слушатель

должен знать:

Характеристику процессов обработки овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов из них.

Организацию и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.

Организацию и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из них.

Организацию и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика приготовлению полуфабрикатов их них

Организацию и техническое оснащение работ по подготовке круп, бобовых, макаронных изделий, орехов, муки, яиц к тепловой обработке.

В результате освоения профессионального модуля слушатель

должен уметь:

Формовать п/ф из овощей и грибов

Обрабатывать различные виды рыбного и нерыбного водного сырья.

Осуществлять приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Осуществлять обработку, подготовку мяса и мясных продуктов. Осуществлять приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.

Осуществлять обработку домашней птицы, дичи, кролика. Осуществлять приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Тема 1 Характеристика процессов обработки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из них.

Характеристика процессов обработки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из них.

Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов из него.

Практическая работа

1. Продолжите перечисление групп овощей и овощей, входящих в группы, по образцу:

Группа овощей	Овощи, входящие в группу
Клубнеплоды	Картофель, топинамбур, батат
Корнеплоды	Морковь, свекла, редис, репа, редька, хрен, пастернак, сельдерей
100 V	

2. Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

Вид обработки	Цели обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей
Калибровка	

3. Ответить на вопросы

- 1 Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов.
- 2 Составьте технологическую схему обработки корнеплодов.
- 3 Какие корнеплоды содержат каротин, антоцианы?

4 Какие корнепл	оды исполь	зуют в п	ишу толн	ко в сы	ром виле?			
5 Укажите корне	плоды, кото	орые соо	тветству	ют указ	ром виде: анным форм	лам царе	OTATA.	
простые				ior jikas	аппым форм	иам нарс	зки.	
сложные	407						,	
Тема 2 Организан	ция и техни	ческое	оснашен	ие naбo	τ πο οδηγοί	TICA ODO		** ******
Организация и	техническо	е оснаше	ение рабо	πο ρασσ της οδι	no oopao	Hen Hen	щеи	и гриоов
Организация пр	оцесса МК	О. нарез	ки овопте	า แบบบบุ	SOB	щеи и гр	иоон	3.
Организация х	ранения объ	- ,р со. работанн	INIX OBOIT	n n i pno ieŭ u rr	MEGOD DOM			20 11
виде.		owo o rumin	IDIN ODOIL	ich n 1	MOOR B OXII	ажденно)M, 3	амороженно
Практическая	работа 1							
1. Укажите использов	соответств	ие форм	ы нарезі	ки карт	офеля его 1	кулинар	Ном	y
			9					
Для каких блюд и 1 Ломтики:	используют	ся следу	ющие фо	рмы нар	резки карто	феля?		
		۰۵ ۳	\					
а) картофель жарг) суп овощной.	сный из вар	еного; о) салаты,	винегре	еты; в) рагу	овощно	е, мя	сное;
2 Брусочки:	3							
a) form «Vyranin	· × (5 × ×	ntr ./N.f.						
а) борщ «Украино г) сельдь с гарнир	жии», о) оо	рщ «мо	сковскии	»; в) суг	т с макароні	ными из,	дели	ями;
3 Соломка:	OM.							
	/// IIO DOMITTY		AND THE PERSON					
а) картофель «пай картофельный с г	опохом: п)	к издел	п еи мки	гицы; б)	щи из свеж	сей капус	сты;	в) суп
картофельный с г 4 Дольки:	opoxom, 1) c	суп с мак	саронным	и издел	иями.			
	TH Macrico.	6) ***** ***	0					
а) рагу овощное иг) картофель в мо.	ли мясное,	о) щи из	свежеи в	сапусты	; в) суп карт	гофельні	ый с	горохом;
5 Кубики крупные	ioke.							
a) nary orominoe is	III Macrico: (5) 50mm	ω λ	J	× .			
а) рагу овощное иг) жаркое по-дома	ли мясное, (о) оорщ	«IVIOCKOB	скии»; в	з) суп карто	фельный	йс ве	ермишелью;
2. Укажите (nnemy. no oбpaziw	honer			J			
приготовл	ения боризцу	, формы ей	нарезки	і овоще	и, использу	уемых д.	ЛЯ	
Форма нарезки	Блюдо	CH.		2-7-12-27				
	Блодо							
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	капусть	ı	Kannod	OHG	T	-50-YA	-	70 10 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00
	Ranyens)I	картоф	еля	свеклы		мор	кови, лука
Борщ								
Борщ «Украинский»	Сологи		Г		ļ			
ворщ «э краинскии»	Соломк	a	Брусоч	ки	Соломка		Сол	омка
Борщ «Московский»	- Harris	20 20 200		7 1000 80 8 10 8 10				
Борщ «Сибирский»					- 1 20-00-00-00-00-00-00-00-00-00-00-00-00-0			The control of the second second
	A THE RESIDENCE OF THE	The state of the s	93000 00	Military 1995 July 1995				The second secon
Борщ «Флотский»	The second secon	- March - Francis I	The state of the second					The second second
A Commence of the second secon	Exercise Services	Tone a visit on significant					V. a selve	
V								A Company of the Comp
Укажите (знаком	«+») форми	ы нарезн	ки корне	ППОПОВ	(морковь.	свекла).	_	
•				плодов	(I	- Lacitation	,	
э. используем	ых для при	иготовл	ения при	веденн	ых в табли	це блюд	, [.	
Наименование	ых для при Форма нар	иготовл	ения при	веденн	ых в табли	це блюд	, [.	
Наименование	Форма нар	иготов лоезки	ения при	веденн	ых в табли	це блюд	, [.	
Наименование	ых для при	иготовл	ения при	жочки	ых в табли Брусочки	це блюд	[.	Срелние
З. используем Наименование люда	Форма нар	иготов лоезки	ения при	веденн	ых в табли	це блюд	[.	Средние кубики
ульоны с овощами	Форма нар	иготов лоезки	ения при	веденн	ых в табли	це блюд	[.	Средние кубики
ульоны с овощами орщ «Московский»	Форма нар	иготов лоезки	ения при	веденн	ых в табли	це блюд	[.	
ульоны с овощами	Форма нар	иготов лоезки	ения при	веденн	ых в табли	це блюд	[.	

овощей

Холодные блюда					
(оформление)	Was commented to the second state of the secon				
Маринады					
Суп «Крестьянский»	and the second second				
Рагу из овощей			1		
Супы с					
макаронными			3 %		
изделиями	eren oue and a side	 9720 F (984 0) F (5 100) 400004	1	25.00	

Практическая работа 2

1. Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки свеклы.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки свеклы?

- 1 Ломтики:
- а) борщ «Флотский»; б) свекла под майонезом; в) сельдь с гарниром;
- г) борщ холодный.
- 2 Соломка:
- а) винегрет; б) борщ «Московский»; в) свекла, тушенная в сметане; г) свекольник.
- 3 Кубики мелкие:
- а) борщ «Сибирский»; б) сельдь с гарниром; в) котлеты свекольные; г) свекольник.
- 4 Шарики, звездочки, гребешки:
- а) маринад; б) украшение холодных блюд и закусок; в) котлеты свекольные;
- г) борщ холодный.

2. Установите соответствие подготовки овощей к фаршированию. Из приведенных вариантов выберите правильный.

Варианты подготовки овощей для фарширования:

- 1 Кабачки. 2 Перец. 3 Помидоры. 4 Баклажаны.
- а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на
- 1 ... 2 мин.; вынимают, охлаждают и наполняют фаршем;
- б) фаршируют порционными кусками, нарезают на цилиндры высотой
- 4 ... 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и варят до полуготовности в течение
- 3 ... 5 мин; подготавливают цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем;
- в) удаляют плодоножки, моют, разрезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем; мелкие плоды можно фаршировать целиком;
- г) для фарширования берут зрелые плотные среднего размера овощи; промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка; вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

3. Ответить на вопросы

- 1. Как обрабатывают свежие грибы?
- 2.С какой целью при обработке некоторые свежие грибы промывают водой с добавлением лимонной кислоты или уксуса?
- 3.С какой целью при обработке белые грибы обдают кипятком 2-3 раза, а остальные грибы отваривают в течение $4\dots 5$ мин?

Тема 3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из них

Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из них.

Требования к организации рабочих мест.

Организация процесса мко рыбы, приготовление п/ф.

Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном виде.

Практическое задание 1

- 1. Ответить на вопросы
- 1. Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?
- 2. Что происходит с рыбой при размораживании на воздухе, в воде?
- 3. Какие виды рыб размораживают на воздухе?
- 4. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?
- 2. Дополните схему, распределив по указанным группам следующие виды рыб: сом, налим, судак, хек серебристый, стерлядь, шип, калуга, угорь, окунь, сазан, зубатка, белуга.

Чешуйчатые	Бесчешуйчатые	Осетровые
1)	1)	1)
2)	2)	2)
3)	3)	3)
4)	4)	4)

3. Ответить на вопросы

- 1Перечислите последовательность разделки рыбы на чистое филе.
- 2 Какие полуфабрикаты и как их нарезают из чистого филе рыбы?
- 3 Какие виды панировок используют для полуфабрикатов из чистого филе рыбы?
- 4 Перечислите способы тепловой обработки для полуфабрикатов из чистого филе рыбы.
- 5 Укажите количество отходов при разделке рыбы на чистое филе (в процентах).

4. Укажите названия рыб, входящих в семейство, их отличительные особенности и кулинарное использование.

Семей	іство рыб	Рыбы, входящие в семейство	Отличительные особенности и кулинарное использование
Осетровые		Осетр, севрюга, белуга шип, калуга, стерлядь,	Рыба с очень нежным вкусом и жировыми прослойками. Используют для жаренья, варки,
Карповые			припускания, запекания
Сельдевые	7		
Камбаловые			TO TO THE RESIDENCE OF THE PROPERTY OF THE PRO

Тема 4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика приготовлению полуфабрикатов их них

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика приготовлению полуфабрикатов их них.

Требования к организации рабочих мест.

Организация процесса мко мяса и мясных продуктов, приготовление п/ф.

Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов в охлажденном, замороженном виде.

Практическое задание 1

- 1. Ответить на вопросы
- 1 В чем заключается пищевая ценность мяса?
- 2 Из каких основных тканей состоит мясо?

3 В каком виде мясо по- 4 Каковы признаки добра		гия общественного питани	я?
		а: й обработки мороженого в	Anno a
Размораживание →	інической кулинарно	и оораоотки мороженого в	vixea.
6 С какой целью произв	олят пазмопаживани	ie Maca?	The second secon
7 В чем заключается ос			
		размораживания мяса: ых животных обсушивают	.7
2. Допишите схему.	ombirbie rymn younn	bix midollibix cocylimbalol	s s
	_Части	баранины	
Для жарения	Для тушения	Для котлетной и	рубленой массы
1)	1)	1)	1,
2)	2)		
3)	3)	3)	
/	/	,	
3. Укажите кулинар	ное использование	частей туши, как на обра	азце.
Части	гуши	Кулинарное исп	ользование
Вырезка		Для жаренья целиком, п	оршионными и
Biptotta		мелкими кусками	ордионизми и
Толстый рай			
Тонкий край		" *	
Внутренняя часть задн	ей ноги		
Верхняя часть задней н			
Боковая часть задней н		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
Наружная часть задней		, ,	
Лопатка Покромка туп			
категории Грудинка			
Шея Пашина Покромк	а туш		
II категории	,		
массы:	ги туши, используем	лые для приготовления м	иясной котлетной
Из			
баранины			
Говядины			Annual Control of the
Свинины		ние работ по подготовке	TOWER GOGODERY
		ние расот по подготовке ки, яиц к тепловой обраб	
		бот по подготовке круп, бо	
изделий, орехов, муки		· C	ооовых, макаронных
Ассортимент круп. По			
Ассортимент и основн			
Accopinment in Centish	DIO AUPURIOPHOIHKH M	н шых продуктов.	
Практическое задани	ie 1		
1. Ответить на вопросі			
V LOUINE ALL DUMPUU			

- 1. Что происходит с крупами во время тепловой обработки?
- 2. Рассчитайте количество крупы, воды и соли для приготовления 10 порций каши гречневой рассыпчатой с молоком, если на 1 порцию отпускают по 200 г каши.
- 3. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

- 4. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.
- 5.Приведите качественную характеристику по всем показателям рассыпчатых каш.
- 6.Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).
- 7. Приведите качественную характеристику вязкой рисовой каши по всем показателям.
- 8.Как используют вязкую рисовую кашу?
- 2. Укажите качественную характеристику, правила подачи и кулинарное использование

приведенных в таблице блюл.

Блюдо	Качественная характеристика блюда	Правила подачи и кулинарное использование
Каша гречневая		использование
рассыпчатая		
Каша рисовая рассыпчатая		
Каша вязкая рисовая		
Макароны отварные		
с томатом		
Фасоль отварная с маслом	T	

Тема 6 Обработка, нарезка, формовка п/ф из овощей и грибов

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.

Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и способы нарезки.

Технологический процесс плодовых, салатно – шпинатных овощей, зелени, кулинарное назначение.

Подготовка овощей и грибов к фаршированию. Условия хранения обработанных овощей и грибов.

Практическое задание 1

1. Продолжите перечень овощей, входящих в блюдо «Рагу из овощей», укажите форму их нарезки и способ предварительной тепловой обработки.

Форма нарезки	
г орма парсоки	Предварительная тепловая обработка
Кубики крупные или дольки	Жаренье основным способом
Кубики средние или дольки	Пассеровка или припускание
	Форма нарезки Кубики крупные или дольки Кубики средние или

2. Выберите правильный вариант ответа.

- 1.В какую воду закладывают овощи при варке?
- а) в холодную; б) в теплую; в) в кипящую.
- 2. Как варят свеклу, морковь, фасоль, зеленый горошек, чтобы не ухудшались их вкусовые качества и не замедлялся процесс варки?
- а) без соли; б) с сахаром; в) с уксусом.
- 3. Как варят овощи (зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу) для сохранения их цвета?
- а) в бурно кипящей воде при открытой крышке; б) при едва заметном кипении с закрытой крышкой; в) без кипения (90 °C).
- 4 В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
- а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

3. Составить технологические схемы приготовления блюд:

- запеканка картофельная
- картофель в молоке
- голубцы овощные

Тема7 Обработка рыбного и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы

Обработка рыбного и нерыбного водного сырья.

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.

Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к размораживанию и вымачиванию.

Способы разделки рыбы, требованию к качеству, условия и сроки хранения.

Способы обработки нерыбного водного сырья, требованию к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.

Приготовление п/ф из рыбы: в целом виде, порционные куски, филе с кожей и реберными кусками, филе с кожей без кости, чистое филе. Способы маринования, панирования. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.

Практическое задание 1

	Укажите виды панировок, используемы способами	х для жаренья рыбных п/ф различными
	Основной способ	Жарение во фритюре
2.	Почему для панирования п/ф необходим	мо использовать льезон?
3.	Продолжите технологическую последов	
	массы:	•
	Нарезают чистое филе	and the second s
1	W	
4.	Каковы особенности котлетной массы и	із рыоы, если используют:
	А) белый мягкий хлеб?	in a superior of the state of t
	Б) белый черствый хлеб?	
	Практическое задание 2	

1. В таблице указаны п/ф из рыбной котлетной массы. Заполнить таблицу,

указав их характерные признаки

п/ф	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Особенности рецептуры	Количество шт. на
Котлеты рыбные	17.8			порцию
Биточки рыбные				
Тефтели рыбные			U. 27 - 3 - 200 F	and the second s
Фрикадельки				
рыбные	u g			
Тельное	3)	7 7 7 7		

2. Заполните таблицу по теме «Блюда из жареной рыбы».					
Блюдо	Используемые полуфабрикаты,	Температура	Продолжительность	Гарниры,	
¥	100 72407 (00)	жаренья	жаренья	соусы	
	панировка	, 2		9	
Рыба,	Кругляши,	140 160 °C,	57 мин	Картофель,	
жаренная	порционные	дожаривание	10 мин	гречневая	
основным	куски из	при темпера-		каша,	
способом	пластованной	туре 250 °C в		жареные	
	рыбы:	ДУХОВОМ		овощи;	
<i>v</i>	с костью 90°, без	шкафу		томатный,	
_	костей 30° соль			томатный с	
Рыба по-	мука,			овощами	
	ž.				
ленинградски					
Рыба фри					
Рыба жареная				The second secon	
с зеленым	,				
маслом	1				
Рыба,				The second secon	
жаренная		7.			
в тесте					
Зразы		7.00		The second second second	
«Донские»					
3	2		0 1.60 (0)	of a comment may be got	

3. Заполнить таблицу, указав гарниры и соусы, используемые при отпуске блюд из рыбной котлетной массы

Блюдо	Гарнир	Cove
Котлеты, биточки рыбные	DE SERVICIO DE MAS DE MONTO CONSTITUCIONES	e o y c
Тельное из рыбы	The second secon	The second of th
Фрикадельки рыбные		
Тефтели рыбные		

Практическое задание 3

- 1. Выберите правильный вариант ответа.
- 1.За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
- а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t=40\ ^{\circ}\mathrm{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;

б) белки свертываются;

- в) глютин при охлаждении образует желе.
- 2. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?
- a) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200
- 3 Как определить готовность жареной рыбы?
- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
- б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
- в) по вкусу, по внешнему виду.
- 4 Какие питательные вещества содержатся в рыбе?
- а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;
- б) белки, жиры,

натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;

- в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.
- 5 Почему рыбу варят и припускают при /= 85... 90 °C?
- а) порционные куски рыбы сохраняют форму;
- б) бульоны остаются прозрачными;
- в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.
- 6.С какой целью при варке и припускании бульона в него добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?
- а) повышают витаминную активность;
- б) улучшают вкус и запах;
- в) улучшают цвет

2. В таблице укажите условия, температуру и продолжительность хранения горячих рыбных блюд в зависимости от способа тепловой обработки

Рыба разной тепловой обработки	Условия хранения	Температура хранения	Продолжительность хранения
Отварная		sa un ra saga tuer in la nieura. È rain lumini.	
Припущенная	MONTH OF THE RESERVE		
Жареная основным способом		4	
Жареная во фритюре		P. Committee of the Com	
Запеченая			2

Тема 8 Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов

Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов.

Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.

Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса.

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.

Технологически процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.

Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления мясной рубленой и котлетной массы, п/ф из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 1. Используя учебную литературу, интернет или другую дополнительную литературу заполните пустые колонки таблицы

TD ~	-			-			
SULLIMITA	1	V	OHODIYA YY	~			пуфабрикатов
таолица	1 —	y	словия и	споки	VNAHERIZA	TIO	TUMONTITIONOR

Вид полуфабриката	Время (ч) хранения	Условия хранения
Полуфабрикаты из крупнокусковых	T(2) inpenterium	э словия хранения
п/ф		
1.		
2.		
Полуфабрикаты из рубленой массы		
1.		
2.		
Полуфабрикаты из птицы		
1.		
2.		
Полуфабрикаты из субпродуктов		
1.		
2.		

2. Крупнокусковые п/ф из мяса говядины

2. Rpythokyckob	ле п/ф из мяса говядиг	НЫ	
П\Ф из говядины	Из какой части туши	Краткая характеристика	Тепловая
D 5165	нарезается		обработка
Ростбиф (образец)	вырезку, тонкий и толстый край	Нарезают массой 1,5-2кг	жарка
Тушеное мясо			тушение
Шпигованное мясо			Жарка, тушение
Отварное мясо	,		варка

Практическое задание 2

I. Порционные полуфабрикаты из горании г

т. порционные пол	туфаорикаты из говя	ДИНЫ	
TO DE CONTRACTOR OF THE CONTRA	Из какой части туши нарезают	Краткая характеристика	Тепловая обработка
Бифштекс			Wanko
филе	The Marin Country of the State	The second secon	жарка
HOYMON	erotet		жарка
лангет			жарка
антрекот	to the control of the		жарка
Зразы отбивные			тушение
Говядина духовая		The first of the second	тушение
Ромштекс			жарка

2. В таблице указаны п/ф из рыбной котлетной массы. Заполнить таблицу, указав их характерные признаки

п/ф	Вид	Вид тепловой	Особенности	Количество
	панировки	обработки	рецептуры	шт. на
Котлеты рыбные			Court of Continuous des parts	порцию

Биточки рыбные	
Тефтели рыбные	
Фрикадельки рыбные	
Тельное	

Практическое задание 3

1. Заполнить таблипу

п/ф из рубленой массы	Внешний вид	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Вид мяса	Количество шт. на порцию
Бифштекс рубленый	DIEST V. FORES V MAI				
Котлета натуральная рубленая			49	7	
Шницель натуральный рубленый					,
Фрикадельки			20	,	

2. Заполнить таблицу, охарактеризовав п/ф, приготовляемые из баранины и свинины

п/ф для блюда	Внешний вид	Вид мяса	Используемые части туши
Грудинка фаршированная	* 195 De 1 201 A De 1 4 5 5 1 V 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	1 III III II	
Котлеты натуральные			
Котлеты отбивные		1 y	
Эскалоп			
Шашлык по-карски			
Pary			
Плов			
гуляш		- 10	
Поджарка			

Тема 9 Обработка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов

Обработка домашней птицы, дичи, кролика.

Обработка домашней птицы, дичи, кролика.

Виды заправок птицы, кулинарное назначение.

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из нее. Требования к качеству, условия и

Праки	ическое	задание.	1
-------	---------	----------	---

срок	и хранения.
Тракі	пическое задание 1
1.	Перечислить способы заправки
	птицы
2.	Составить технологическую последовательность выполнения одного из способов
	заправки
	птицы_

3. Перечислить ви размеров	ды п/ф, приготовляем	ых из птицы в зависимо	ости от ее
4. Указать ингреди	PHTLI II TEVHOHOFINIO		
«Котлета по-кие	вски»	кую последовательност	ь приготовления п/ф
А) ингредиенты:	2011//		
Б) технологическая пос	ледовательность при	готовления.	संस्कृत ह
Отбивают подготовле	нное филе -	OTOBICHMA.	
			The second second second second
3. Заполнить табл	ицу, указав основнь	ие характеристики п/ф	, приготовляемых и
котлетной масс	ы		
Μ, Ψ	Внешний вид (форма)	Вид панировки	Вид тепловой
Котлеты	(форма)		обработки
Биточки			The state of the s
Котлеты пожарские			
Биточки			
фаршированные			
Практическое задание	2		The second secon
1. Выбрать правил	- ІЬНЫЙ ответ		
1Как размораживают ит	ипу?		
а) на воздухе; б) в воде;	в) комбинированным	способом	
2Тушку сельскохозяйст	венной птицы перел т	епловой обработкой	
заправляют:		_	
а) в «кармашек»; б) в «м	ешочек»; в) клювико	м.	
ЗКакова цель заправки п	тицы?		
а) придать ей компактну	ю форму; б) ускорить	ь процесс тепловой	
оораоотки; в) удобнее на	арезать на порционны	е куски	
4Какую часть птицы исп	ользуют для пригото	вления порционных	
полуфаорикатов?		* *** *** **	
а) ножки; б) крылышки;	в) грудки.		
5Какие полуфабрикаты і	григотовляют из фило	ептицы?	
а) котлеты «по-киевски»	; б) шницель «по-стол	ичному»; в) котлеты	
«Пожарские».			»
2. Выбрать правил	ьный ответ		
1Какая сельскохозяйстве	нная птица поступает	г на предприятия?	
а) I и II категорий; б) жиј Жак панириот котнот к	оная; в) ооезжиренная	н.	
2Как панируют котлеты (а) в муке или сууарау: (5)	«по-киевски»?		
а) в муке или сухарях; б) 3.Как готовят шнишель «	по-столицио сто	в хлеонои соломке.	

- а) из котлетной массы; б) из филе птицы; в) из куриных ножек.
- 4Как готовят «Пожарские» котлеты?
- а) из котлетной массы; б) из филе птицы; в) из куриных ножек.
- 5.Как панируют котлеты из филе кур?
- а) в сухарях; б) в хлебной соломке; в) в белой панировке.
- 3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Плов из птицы»

Зачет по ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Описать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей. Требования к качеству, сроки хранения.

Задание 1

Описать технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству, сроки хранения.

Задание 1

Описать технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству, сроки хранения.

Учебная программа

ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля слушатель должен знать:

Характеристику процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

В результате освоения профессионального модуля слушатель

должен уметь:

Осуществлять приготовление, назначение, подготовку к реализации бульонов, отваров для супов

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию заправочных супов Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию супов - пюре

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию молочных, сладких, холодных супов

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации основных и производных соусов на мучной пассеровке

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентации блюд и гарниров из овощей, грибов

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию блюд из яиц, творога, сыра

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию горячих блюд и закусок из мяса

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика

Тема 1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров для супов. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации заправочных супов

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров для супов.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Классификация супов.

Приготовление бульонов.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации заправочных супов. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Особенности приготовления супов: борщей, щей, рассольников, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практическое занятие 1

1. В таблице укажите массу продуктов и количество (объем) воды, используемых для приготовления бульонов

Бульон	Масса основного продукта, кг	Объем воды, л
Нормальный		
Концентрированный		A
Восстановленный		
 Перечислите вилы сырья 	н, используемого для приготовления б	
т опторы	, непользуемого для приготовления о	ульонов:

2.В таблице укажите характерные особенности различных щей

Щи	Жидкая основа	Вид капусты	Форма нарезки	Особенн	ІОСТИ
	2		капусты	рецептуры	подачи
Щи из свежей		CS - 111-1 - 1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-		редолгуры	подати
капусты с	di e				
картофелем	-				
Щи из свежей	23.00			* 100 000	The same of the same
капусты				,	
Щи из	South the state details and letter much pregity to	and the second of the second o	Section of the second section of the section of the second section of the section o	The same of the same of the same	to estimate topose and
квашеной	e			e a s	
капусты с	2 Sept.		e x		
картофелем					
Суточные	I.	William Marie and Samurana Caraca Maria	The state of the s	OF the second to the second to the second	to the companies are an area.
Уральские		a same and a same and a same and and	Secretary and the second secretary and the second s	. 20 on read a married and property	Ç. 1801 Y B. 18 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Зеленые	The state of the s	The state of the s	A map they have been a few all compared as well as	1. (8)11 (100/4)11000111	to the state of the state of the state of

Практическое задании 2

1. В таблице укажите характерные особенности различных боршей

	Бульон	Форма нарезки свеклы	Особенности	
	1	рецептуры	подачи	
С капустой и	*			
картофелем				
«Украинский»				
«Флотский»			100 12 64 9 100 100 100	

«Московский»					
«Сибирский»					
	ице укажите ха	рактерные особе	ности разл	ичных вило	в рассольников
Рассольник	Вид бульона			нности	D paceon Difficult
		рецептуры		подачи	
«Традиционный»		poderryph		податт	
«Ленинградский»	The same of the sa		The same of the sa		The state of the s
«Домашний»			100	T T	
«Московский»	And the control of th			Way San and the san and	,
Супы – пюре: асс Особенности при Процессы приго холодных супов. Молочные супы: к качеству. Сроки Сладкие супы: ас качеству. Сроки: Холодные супы: качеству. Сроки:	говления, подгот сортимент, значе стотовления, подгот отовления, подгот отовления, подгот отовления, подготовления, подготовления, значения условия хранен оссортимент, значения условия хранен оссортимент, значения условия хранен оссортимент, значения условия хранен от условия хранен	товки к реализат холодных суповки к реализации ние в питании. Тования к качествуютовки к реализатачение в питании ения. Тение в питании. Синя.	ции и презентов и презентал и презентал у, сроки и ус ции и през	тации моло ции супов - п ловия храней ентации моло ти приготовлен приготовлен	чных, сладких, поре. ния. почных, сладки пения, требования ния, требования
партиями?	у молочные супн	ы с макаронными	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	2" 2001-1-10-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-	
2. Перечислить	правила варки о	вощей, круп, птиг	ы и мяса для	я супов-пюре	e:
3. Продолжить Слегка обжарив	технологическун ают подготовле	о последовательно нную печень	ость пригото	вления супа-	-пюре из печени
4. Почему проз	рачные супы наз	ывают концентриј	ованными?		*
мясного буль	ить технологичес она	скую последовател	_		-
2. Продолжить свекольника <i>Тушат свек</i> лу -	технологическук	о последовательно	ость пригото	вления холод	дного

3. Какие жидкие основы используют для приготовления сладких супов?_

4. Указать ингредиенты и те смеси сухофруктов	хнологическую	последователь	ность приготовления супа из
А) ингредиенты			
Б) технологическая последова	тельность приг	отовления	
Тема 3 Процессы приготовле	ния, подготов	ки к реализаці	ии основных и произволных
c	оусов на мучн	ой пассировке	T OLOS OF THE REAL PROPERTY OF THE PROPERTY OF
Общие сведения о горячих соус	cax.		
Классификация и ассортимент,	пищевая ценне	ость и значение	в питании горячих соусов.
приготовление отдельных ком	понентов для с	оусов: мучные і	тассеровки бульоны
мучной пассировке.	готовки к реа	лизации основ	ных и производных соусов на
	TO HI DODOTIVO		
Приготовление, кулинарное истоуса красного основного и его	пользование, тр	веоования к кач	еству, условия и сроки хранения
Приготовление, кулинарное ист	производных. Попьзование т	revanana k kan	ACTIVI VOLIDIVIA VI OBOVILI INC.
соуса белого основного и его пр	омизволных	жач и киньвоож	еству, условия и сроки хранения
Приготовление, кулинарное ист	пользование, тр	ребования к кач	CCTRV VCIIORUG U CDOVU VDQUATUR
соусов молочного, сметанного	и их производн	ых.	сотву, условия и сроки хрансних
Практическое задание 1			
1. Перечислить бульоны, испо	ользуемые для	приготовления	соусов
2. В чем отличие приготовлен	ия коричневог	о бульона от бе	лого
3. Продолжить технологическ	УИО ПОСПАНОВАТ	ANTI TIOOMY THATTO	
Растирают с маслом сырые яз	ую последоват луные желти	- -	товления соуса белого с яйцом
	i more orce, mich		
erro 461	Committee and the second		
4. Заполнить таблицу, указав з	причины возни	кновения и мер	ы по предотвращению
возможных дефектов грион	ого соуса		
Дефект	Причина во	зникновения	Меры по предотвращению
Запах сырой муки,			
клейкость			
Плохо разваренные крупные			1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -
грибы			
5. В таблице указать консисте	нцию и исполь		
Консистенция молочно	ro coyca		использование
	me 187 to account to the control	-77.6 3 (-780) - 780 - 3800	
	War a see a se		
Практическое задание 2			
1. К каким блюдам подают сме	етанные соусы)	
			And the second of the second o
The second secon		TO STATE OF THE ST	The second of th
2. Продолжить технологическу	ую последовате	ельность пригот	овления соус «Польский»
Мелко шинкуют яйца -			,
3. Для приготовления каких бл			
4. Указать ингредиенты и техн	ологическую п	оследовательно	ость приготовления соуса
майонез	•	200 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	
А) ингредиенты			
Б) технологическая последовате	льность приго	говпения	The second secon

10		Какие загус	стители	использу	тот для	приготовления	сладких соус	сов?
----	--	-------------	---------	----------	---------	---------------	--------------	------

Тема 4 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из овощей, грибов. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из овощей, грибов.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология приготовления каш разной консистенции, ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.

Приготовления изделия: каш, биточков, запеканок, пудингов. Требования к качеству, сроки и условия хранения.

Практическое задание 1

1. Установите последовательность приготовления блюда «Котлеты свекольные» и обозначьте цифрами последовательность операций.

Операция	Последовательность операций по технологии приготовления блюда
Сварить или запечь свеклу	
Охладить до 50 °C	
Протереть	
Сформовать котлеты	
Прогреть с маргарином	
Добавить, помешивая, манную крупу	
Снова подогреть	to the second se
Добавить соль и сырое яйцо	£,
Запанировать в сухарях	
Порционировать массу на полуфабрикаты	
Обжарить с двух сторон	1
Дожарить в жарочном шкафу	
Отпустить по 2 шт. на 1 порцию со	
сметаной	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

2. Допишите пропущенные операции по приготовлению голубцов с овощным фаршем.

- 1). Берут рыхлые кочаны капусты.
- 2). Зачищают.
- 3)....
- 4). Кладут в кипящую подсоленную воду.
- 5)
- 6). Вынимают, охлаждают, разбирают на отдельные листья.
- 7)....
- 8)....
- 9). При температуре=140 "С....
- 10).
- 11). При отпуске кладут на тарелку по 2 шт. на 1 порцию, поливают соусом, в котором запекали.
- 12). Выход блюда 150/100 г.

Практическое задание 2

1. Укажите последовательность приготовления блюда «Котлеты морковные» обозначьте цифрами последовательность операций

Операция	
Опорация	Последовательность операций по
₹ .	технологии
M	приготовления блюда
Морковь нарезают соломкой, кладут в	
сотейник	
Обжаривают с двух сторон и доводят до	
готовности в жарочном шкафу	
Массу делят на порции	
Проваривают несколько минут до	The second of th
готовности, хорошо размешивая	
Добавляют молоко, маргарин и	
припускают почти до готовности	
Всыпают манную крупу тонкой струйкой	
при непрерывном помешивании	+
Добавляют яйца, соль, протертый творог	
Массу охлаждают до 50 °C	
Панируют в сухарях	
Придают форму котлет	
Укладывают на противень с разогретым	the state of the s
до 140 °C жиром	
Отпускают по 2 шт. на 1 порцию,	
поливают сливочным маслом	
Отдельно в соуснике подают сметану или	
соус молочный	

2. Выберите правильный вариант ответа.

- 1. Какова причина наличия комков в приготовленных гарнирах из макарон?
- а) не заправили маслом; б) переварили; в) неправильно варили (не перемешивали).
- 2. Каковы причины того, что сваренные макаронные изделия деформированы, водянистые, слипшиеся?
- а) переварены; б) плохо откинуты; в) нарушили технологию приготовления.
- 3. Каковы причины того, что сваренные макаронные изделия имеют привкус и запах затхлости, осаленного жира?
- а) недоброкачественный жир; б) недоброкачественные макароны; в) нарушена технология варки.
- 4В каких случаях лапшевник или макаронник не пропечен, имеет подгорелую поверхность, неравномерно окрашен с двух сторон?
 - а) очень высокая температура в духовке; б) преждевременно вытащили из духовки;

в) добавлено много сахара. *Практическое задание 3*

1. Ответьте на вопрос и выполните задания.

- 1). Какие дефекты могут быть у рисовых котлет?
- 2). Назовите соотношение между жидкостью и крупой для приготовления следующих каш:
- а) гречневой рассыпчатой; б) рисовой рассыпчатой; в) рисовой вязкой.
- 3). Укажите причину плохой развариваемости бобовых.
- 2. Укажите причины возникновения дефектов крупяных гарниров и каш.
- 1. Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш:

- а) нарушение рецептуры; б) нарушение правил варки каш; в) долго не сливали воду.
- 2. Темные крупинки, зерновая примесь в кашах:
- а) не перебрали крупу; б) плохо промыли; в) использовали для варки грязную посуду.
- 5 Горьковатый привкус каши: а) не промыли крупу; б) добавили много соли; в) каша пригорела.
- 4. Рассыпчатая крупа недоварена:
- а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы); б) рано сняли с сипы; в) не промыли.
- 5. Кислый и затхлый привкус каши:
- а) использовали некачественное сырье; б) использовали некачественную воду; в) использовали грязную посуду

Тема 5 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из яиц, творога, сыра. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из яиц, творога, сыра. Значения в питании блюд из яиц, творога, сыра.

Правила и способы варки яиц, технология приготовления жареных и запеченных яичных блюд.

Технология приготовления горячих блюд из творога.

Технология приготовления блюд из сыра.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров.

Значения изделий из теста.

Способы разрыхления теста.

Приготовления дрожжевого (опарного и безопарного) теста.

Изделия из дрожжевого теста: блины, олады, беляши, пончики.

Технология приготовления пресного теста (пельмени, вареники, чебуреки, лапша домашняя).

Практическое задание 1

1. Ответить на вопросы

- 1. Перечислить виды яичных продуктов.
- 2. Дать определение меланжу и яичному порошку.
- 3. Назовите виды яиц в зависимости от сроков хранения.
- 4. Какие изменения происходят в яйцах при тепловой обработке?
- 5. Назовите норму взаимозаменяемости яиц: а) меланжем; б) яичным порошком.

2. Ответить на вопросы

	O'Ibe'in'ib iia bon'poebi
1.	Как определяется качество яиц?
2 .	Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

3. Заполнить таблицу, указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки

Способ варки яиц	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку		
«В мешочек»		
Вкрутую		
«В мешочек» без скорлупы		

4.	Продолжить технологическую последовательность приготовления омлета натурального
Πr	готовляют омлетную массу -

Практическое задание 2

1. Заполнить таблицу, указав показатели качества блюд из яиц

	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Яичница-			Testing and the second		weekler of the following
глазунья	18 3				
Омлет	3.1	TO DO A SECTION OF THE PROPERTY OF THE PARTY			to the first section as well as year.
жареный					
Омлет	A A	- M	77 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 -		
запеченный	ž.				
Драчена					7.77
	укты использу	тотся для приготовл	ения сырнико	лати и творожной и во	запеканки
тротирают т	ворог -	скую последователы			а запеченн
. Заполнить	таблицу, указ	ав показатели кач	ества блюд и	з творога	
Блюдо	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Вареники с		2. Peter 20. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 1	and the second second	The state of the s	
гворожным					
раршем					
Вареники			n 10- yr		
пенивые					
Сырники	5 % 10 No. 0 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1		Terrorisano a enverso associativo		
- ырники	ge i				N AND THE PARTY OF
Вапеканки из				to the second property of the second	M. The St. of the St.
гворога					
творога оактическое з Заполнить т Блюдо	адание 3 габлицу, указа Внешеий вид	ав показатели каче Консистенция	ства блюд из Вкус	з яиц Запах	Цвет
творога оактическое з Заполнить т Блюдо	габлицу, указа Внешний	ав показатели каче Консистенция			Цвет
творога Заполнить Блюдо Ничница-	габлицу, указа Внешний	ав показатели каче Консистенция			Цвет
Блюдо Яичница- глазунья Эмлет	габлицу, указа Внешний	ав показатели каче Консистенция			Цвет
гворога Заполнить заполнить заполнить заполнить заподо Ничница- лазунья Омлет кареный	габлицу, указа Внешний	ав показатели каче Консистенция			Цвет
гворога Заполнить т Блюдо Ничница- лазунья Эмлет кареный	габлицу, указа Внешний	ав показатели каче Консистенция			Цвет
гворога Заполнить т Блюдо Ничница- пазунья Омлет кареный Омлет апеченный	габлицу, указа Внешний	ав показатели каче Консистенция			Цвет
гворога Заполнить т Блюдо Ничница- глазунья Омлет кареный Омлет апеченный	габлицу, указа Внешний	ав показатели каче Консистенция			Цвет
гворога Заполнить заполн	габлицу, указа Внешеий вид кты использую технологическ	тся для приготовленствую последовательно	ия сырников	з и творожной за	апеканки?
гворога Заполнить заполн	габлицу, указа Внешеий вид кты использую технологическ	тся для приготовлентую последовательно	ия сырников	з и творожной за	апеканки?
продолжить отправот в сотправот в сотправ	габлицу, указа Внешеий вид кты использую технологическ прог - аблицу, указа	тся для приготовленствую последовательно	ия сырников ость приготов	зи творожной за вления пудинга	апеканки?_
гворога Заполнить тапеченный грачена Какие продуктыю твотирают тво	габлицу, указа Внешеий вид кты использую технологическорог - аблицу, указа Внешний	тся для приготовлентую последовательно	ия сырников	з и творожной за	апеканки?
ворога Заполнить заполнить заполнить заполнить заполнить запеченный започена Какие продукты отирают тво заполнить т Блюдо	габлицу, указа Внешеий вид кты использую технологическ прог - аблицу, указа	тся для приготовленствую последовательно	ия сырников ость приготов	зи творожной за вления пудинга	апеканки? запеченно
гворога Заполнить тапеченный грачена Какие продуктыю твотирают тво	габлицу, указа Внешеий вид кты использую технологическорог - аблицу, указа Внешний	тся для приготовленствую последовательно	ия сырников ость приготов	зи творожной за вления пудинга	апеканки?_ запеченно

Вареники			8	
ленивые	The second control of the control of	MARK I CO. TERM I DOOR AND TOOK IN	4	
Сырники			į.	
Запеканки из творога				

Тема 6 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.

Классификация, ассортимент блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Технология приготовления рыбы отварной. Правила подачи и оформления.

Технология приготовления рыбы припущенной. Правила подачи и оформления.

Технология приготовления рыбы жареной. Правила подачи и оформления.

Технология приготовления рыбы запеченной, тушеной. Правила подачи и оформления.

Технология приготовления блюд из котлетной массы. Правила подачи и оформления.

Технология приготовления горячих закусок из нерыбного водного сырья. Правила подачи и оформления.

Практическое задание 1

1. Выберите правильный вариант ответа.

- 1.В чем варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?
- а) в воде с добавлением специй и уксуса; б) в пряном отваре;
- в) в воде с добавлением соленых огурцов.
- 2 Что можно добавить в процессе варки свежевыловленной форели для сохранения ее формы, консистенции и цвета?
- а) уксус (10 г на 1 л воды); б) сахар (10 г на 1 л воды); в) горчицу (10 г на 1 л воды).
- 3. Какой гарнир кладут на тарелку к готовому горячему отварному куску рыбы?
- а) отварной обточенный картофель, картофельное пюре; б) картофель жареный или овощное рагу; в) зеленый горошек.
- 4 Какой соус подают к отварной рыбе отдельно?
- а) польский, томатный; б) красный, луковый; в) сметанный, белый основной.
- 5. Какова температура подачи рыбы отварной?
- а) 75...80°С; б) 7О...75°С; в) 6О...65°С.

2. Впишите названия блюд из котлетной массы в таблицу и заполните ее полностью по

Блюдо	Количество полуфабриката,	Вид тепловой обработки	Гарнир	Coyc
	форма, панировка			
Котлеты рыбные	12 шт., овально- заостренные, сухари	Жаренье основным способом	Картофель отварной, жареный, пюре, каши	Томатный, сметанный
5 S S S S S S S S S S S S S S S S S S S				

Практическое задание 2

1. Выберите правильный вариант ответа.

- 1.За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
- а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40 \, ^{\circ}\mathrm{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде; б) белки свертываются; в) глютин при охлаждении образует желе.
- 2. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?
- а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200
- 3 Как определить готовность жареной рыбы?
- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков; б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части; в) по вкусу, по внешнему виду.
- 4 Какие питательные вещества содержатся в рыбе?
- а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины A и D; в) белки, жиры, сахар, витамины C и группы B.
- 5 Почему рыбу варят и припускают при /= 85... 90 °C?
- а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.
- 6.С какой целью при варке и припускании бульона в него добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?
- а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет.

2. Выберите правильный вариант ответа.

- 1.За счет чего при варке и жарении рыбы происходит изменение ее массы и объема?
- а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин;
- в) уплотнения белков и выделения воды.
- 2 На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?
- а) на 18...20; б) 15...20; в) 20...25.
- 3. Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?
- а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона.
- 4 Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
- а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы.
- 5.За счет чего происходит изменение массы и объема рыбы?
- а) жир частично теряется; б) белки уплотняются, выпрессовывая влагу; в) размягчаются тканевые волокна.
- 6.Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем не панированных?
- а) при жарении не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки; б) панировка впитывает жир; в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.

Тема 7 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд и закусок из мяса. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд и закусок из мяса.

Классификация, ассортимент блюд из мяса и мясных продуктов.

Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса. Правила подачи и оформления блюд.

Технология приготовления жареных блюд из мяса. Правила подачи и оформления блюд.

Технология приготовления тушеных блюд из мяса. Правила подачи и оформления блюд.

Технология приготовления запеченных блюд из мяса. Правила подачи и оформления блюд.

Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Правила подачи и оформления блюд.

Технология приготовления блюд из котлетной массы. Правила подачи и оформления блюд.

Технология приготовления горячих закусок из мясопродуктов. Правила подачи и оформления блюд

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика.

Технология приготовления отварных и припущенных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи и оформления блюд.

Технология приготовления жареных, запеченных, тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи и оформления блюд

Практическое задание 1

1. Ответьте на вопросы.

- 1 Как классифицируют мясные блюда по способу тепловой обработки?
- 2 Какие гарниры и соусы используют к мясным блюдам?
- 3 При какой температуре подают мясные горячие блюда?
- 4 Какие части говядины используют для жаренья?
- 5 Какие части говядины используют для варки?

2. Ответьте на вопросы.

- 1.За счет чего во время жаренья на поверхности мяса образуется поджаристая корочка?
- 2. Что придает жареному мясу особый вкус и аромат и возбуждающе действует на пищеварительные органы?
- 3.Почему при жареньи мясо укладывают на противень с разогретым жиром с интервалом между кусками не менее 5 см?
- 4. Как приготовить мясной сок, который используют при отпуске жареного мяса?

3. Ответьте на вопросы.

- 1 Какие части мяса используют для приготовления мяса тушеного?
- 2 Как обрабатывать мясо перед его тушением?
- ЗКакова продолжительность тушения крупных кусков мяса?
- 4 Как определить готовность тушеного мяса?
- 5 Как приготовить соус на оставшемся бульоне от тушения мяса?
- 6 С какими гарнирами можно отпускать мясо, шпигованное тушеное?

Практическое задание 2

1. Ответьте на вопросы.

- 1). Какие части мяса используют для приготовления рубленой массы? 2). Перечислите блюда из рубленой массы.
- 3). Назовите температуру и режим жаренья (продолжительность) блюд из рубленой массы
- 4). Чем характеризуется рубленая масса для бифштекса?
- 5). Для какого блюда рубленую массу маринуют 2... 3 ч на холоде?

2. Ответьте на вопрос.

- 1 Укажите состав рубленой массы.
- 2 Укажите режим жаренья бифштекса и продолжительность дожаривания в жарочном шкафу.
- 3 Назовите способы подачи бифштекса.
- 4 Каковы потери при жарении изделий из рубленой массы?
- 5 Назовите требования к качеству бифштекса.
- 6 Составьте схему приготовления бифштекса рубленого по следующему набору

продуктов: измельченное мясо; свиной шпик, нарезанный кубиками 5 х 5 мм; соль; специи; вода или молоко; гарнир.

3. Составить технологическую карту на блюдо «Азу», «Картофельная запеканка с мясом».

Зачет по ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задание 1

Описать технологический процесс приготовления борщей. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Задание 2

Описать технологический процесс приготовления блюд из мелкокусковых п/ф из говядины. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Задание 3

Описать технологический процесс приготовления блюд из порционных п/ф из рыбы. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Учебная программа

ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля слушатель должен знать:

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

В результате освоения профессионального модуля слушатель

должен уметь:

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок Осуществлять приготовление, подготовку к реализации холодных соусов, салатных заправок Осуществлять приготовление и подготовку к реализации салатов из разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы

Тема 1 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Значение, пищевая ценность холодных блюд и закусок.

Технология приготовления бутербродов: ассортимент, правила подачи и оформления

Прак	тическое задание 1
1.	Назвать виды открытых бутербродов:
2.	Дать характеристику сложных бутербродов:
3.	Продолжить технологическую последовательность приготовления простых бутербродов:
Нарез	рают хлеб
4.	Продолжить технологическую последовательность приготовления закрытых бутербродов:
Подго	тавливают хлеб

Тема 2 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.

Холодные соусы и салатные заправки: ассортимент, технология приготовления, условия и сроки хранения.

Практическое задание 1

1 Установите соответствие заправок и соуса продуктам для их приготовления.

1000 000	Заправка и соус	Продукты
1	Для салатов	А) масло растительное, желтки яйца,
2	Горчичная	горчица, сахар, уксус 3 %, соль;
3	Соус майонез	Б) масло растительное, горчицы, уксус 3%,
		соль, сахар, перец черный молотый;
		В) масло растительное, уксус 3%, сахар,
		соль, перец черный молотый

- 2. Перечислить все виды заправок и указать их назначение.
- 3. Составить технологическую схему приготовления соус «Майонез».
- 4. Дать качественную характеристику соусу «Маринад овощной с томатом» по следующим показателям:
- внешний вид (форма нарезки овощей)
- цвет
- вкус
- аромат
- консистенция.

Тема 3 Приготовление и подготовка к реализации салатов из разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации салатов из разнообразного ассортимента.

Технология приготовления салатов из сырых овощей: ассортимент, правила оформления. Условия и сроки хранения.

Технология приготовления салатов из вареных овощей: ассортимент, правила оформления. Условия и сроки хранения.

Технология приготовления рыбных и мясных салатов: ассортимент, правила оформления. Условия и сроки хранения.

Технология приготовления винегретов: ассортимент, правила оформления. Условия и сроки хранения.

Практическое задание 1

Juninu	decroe subunue 1
1.	Как готовятся овощи для салатов и винегретов?
2.	Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления
	рыбного салата
А) инг	редиенты
May in the same	
Б) тех	нологическая последовательность приготовления
3.	Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления
	винегрета
А) инг	редиенты
Б) тех	нологическая последовательность приготовления
4.	С какой целью свеклу перед смешиванием с другими овощами заправляют
	растительным маслом?

5. I	Продолжить технологическую последовательность приготовления икры баклажанной					
Запекают, очищают и измельчают баклажаны						
1. Ответи	ть на вопр	oc				
1. Перечи	слите салат	ы из вареных овощей				
2. Какая ф	орма нарезі	ки используется для варе	ных овошей			
э. Какие г	гродукты ис	пользуются при оформл	ении сапатов			
4. Какова	норма отпус	ска салатов из вареных с	вошей?			
э. Какие д	ефекты мог	VT ВОЗНИКНУТЬ при приго	TOPHOLISH COHOMOR TY	70		
2. Укажи	ге, какие и	В перечисленных прот	истор вистем -	вареных овощей? ав салатов, указанных		
таблип	е: каптофе	IL OF PRINT CONOUNCE OF	ктов входят в соста	ів салатов, указанных		
OTRANH	от картофе	по порожения соленые, я	що, мясо отварное,	ав салатов, указанных з курица отварная, рыб		
майона	з, соус «Юж	а торошек, краоы, кр	еветки, салат зелен	курица отварная, рыо ный, зелень, помидоры		
Manone	s, coycillon	YHOIN)		-		
		«йинник»	Салат («Рыбный»		
про	дукт	Форма нарезки	Продукт	Форма нарезки		
	į.	5				
Тема 4 При	ГГОТОР поти	T HO HYOMONA				
1 cma + 11pk	потовлени	е и подготовка к реали:	зации холодных блю	д и закусок из рыбы,		
		мяса, пт	ины			
1 ехнология	приготовл	ения холодных закус	ок из рыбы и рыб	бных гастрономических		
продуктов.	accopinmen	г, правила оформпения	VCHORIAG IA CHOICIA VIDORI	TOTYTE		
RMIOHORSI	приготовл	ения холодных закусо	К ИЗ МЯСЯ И ПТИПЫ	тения. п: ассортимент, правила		
оформления	г. Условия и	сроки хранения.	т то мыси и итицы	. ассортимент, правила		
Практич	<i>еское задан</i>	uue 1				
1. П	олопжить т	PENHOLOGIAN HOOROW	070707			
331	кусок из сел	ехнологическую послед	овательность пригото	вления следующих		
Сельдь с гар		ьди.				
Подготовка		# 				
подготовка	сельди:		7 (* 1 %) (1 %) (* 1 %) (*			
				2 V V V V V V V V V V V V V V V V V V V		
Гарнир:	Y.					
-	A.	ŧ				
Coyc:						
		*				
Сельдь с кар	тофелем и	маслом:	The state of the s	THE RESIDENCE OF THE PARTY OF T		
Подготовка	сельди:					
Гарнир:	***************************************	Supervise was to a program of the assure an	A CONTRACTOR OF THE PROPERTY O	and the second s		
т чрипр	Some or the second of the seco		The state of the s			
Corre	Properties	The state of the s	The second secon			
Coye:		and the second s		the same of the state of the same of the s		
The second second second second	The state of the s	1 130 come and comment again, and a comment	The state of the s	200		
Сельдь рубле			erone and the same near resulting a fundamental for the plant of the	The state of the s		
Компоненты	, входящие	в состав блюда:				
				The same of the sa		
Оформление	и отпуск:	The first of the second	The state of twee transfer and the	The second of th		
	7/-					
2. Поч	нему для пр	иготовления рыбы под м	ариналом ее рекомог	TINATOR DO TIVE		
мар	инадом, а за	атем охладить?	mparituations of heromen	дустся залить горячим		

		y'	
Практическое задани		1	
		педует готовить небольши	
оыстро реализо	овывать?	*	
2. Заполнить табл	ищу, указав условия, п	родолжительность и темп	пературу хранения
закусок		1	1 717 1
Блюдо	Условия хранения	Продолжительность	Температура
G G G G T L S C G G G G G G G G G G G G G G G G G G	a de contactore son companyone de la contactore de la con	хранения	хранения
Сельдь с гарниром	12.56		
Рыба под		1.	
маринадом			
Рыба под		0	
майонезом	Section 2		
Язык с гарниром	4 4 40		
Паштет из печени		· ·	
3. Составить техн	нологические схемы:		
- рыба отварная с	гарниром и хреном;	1	
- филе птицы под	майонезом.	a	
	3		
ет по ПМ.03.Пригото	вление, оформление и	и подготовка к реализац	ии холодных блю
	-	азнообразного ассортим	

Продолжить технологическую последовательность приготовления отварного языка

качеству, сроки хранения.

Задание 2

Описать технологический процесс приготовления заправок для салатов. Требования к качеству, сроки хранения.

Задание 3

Описать технологический процесс приготовления холодных соусов. Ттребования к качеству, сроки хранения.

Учебная программа учебной практики

No	Наименование темы	Кол-во
Π/Π		часов
1	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	7
	Приготовление блюд и гарниров из овощей.	
2	Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	7
	Приготовление рыбных горячих блюд.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
3	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов,	7
	сельскохозяйственной птицы и дичи.	
	Приготовление мясных горячих блюд.	
4	Приготовление бульонов, отваров, супов	7
	Приготовление соусов.	
5	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных	7
	изделий.	
6	Зачет	1 .

Тема 1 Вводное занятие Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях ОП. Ознакомление с ПОП.

36

Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях ОП. Ознакомление с Π ОП

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего.

Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции.

Нормативно- техническая документация на продукцию общественного питания: содержание, правила пользования.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: содержание, построение, порядок.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.

Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и механизмами.

Правила и нормы безопасности труда на предприятии.

Требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.

Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожарах; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.

Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях; пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи.

Экскурсия на предприятие общественного питания. Ознакомление с оборудованием кухни. Организацией работы предприятий общественного питания.

Тема 2 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Определение качества поступивших овощей и грибов. Использование сборника рецептур. Первичная обработка овощей. Обработка овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.

Применение оборудование и инструментов, для обработки овощей.

Определение количества отходов при механической обработке овощей.

Нарезка овощей, различными способами (ручная и механическая), кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд;

Обработка овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, перца).

Обработка солено- квашеных, сушеных и мороженых овощей.

Приготовление, кулинарное использование полуфабрикатов из овощей.

Обработка грибов, кулинарное использование грибов.

Первичная обработка овощей.

Приготовление различных овощных блюд: приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей,

Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей,

Приготовление фаршированных запеченных блюд.

Определение качества овощных блюд. Подача овощных блюд.

Тема 3 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление рыбных горячих блюд.

Определение качества сырья и полуфабрикатов из рыбы.

Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря,

приготовление полуфабрикаты для варки, припускания, жарки.

Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты (котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет).

Расчет на определение отходов при обработке рыбы.

Использование нормативно - технической документации.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными панированными кусками.

Приготовление льезона, красной и белой панировок.

Обработка нерыбных продуктов моря.

Приготовление блюд из отварной рыбы,

Приготовление блюд из припущенной рыбы,

Приготовление блюд из жареной рыбы,

Приготовление блюд из запеченной рыбы,

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.

Определение качества рыбных блюд.

Подача рыбных блюд и оформление.

Тема 4 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление мясных горячих блюд.

Определение качества поступающего сырья и полуфабрикатов.

Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее.

Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота.

Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.

Обработка мясных субпродуктов.

Обработка домашней птицы, дичи, кроликов.

Определение качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кроликов.

Приготовление различных мясных горячих блюд: приготовление тушеных мясных блюд,

Приготовление запеченных мясных блюд,

Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы,

Приготовление блюд из субпродуктов

Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кроликов.

Определение качества мясных блюд. Подача мясных блюд.

Тема 5 Приготовление бульонов, отваров, супов Приготовление соусов.

Приготовление мясного бульона,

Приготовление костного бульона,

Приготовление мясо – костного бульона

Приготовление рыбных бульонов

Приготовление отваров

Определение качества бульонов, отваров

Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольники, супы картофельные,

Приготовление супов – пюре

Приготовление супов молочных,

Приготовление супов сладких,

Приготовление супов холодных,

Приготовление супов из концентратов

Определение качества супов.

Правила подачи супов. Требования к качеству, сроки хранения

Приготовление красного основного соуса и его производные

Приготовление белого основного соуса и его производные

Приготовление заправок.

Определение качества соусов.

Правила подачи соусов. Требования к качеству, сроки хранения

Тема 6 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Проведение расчетов выхода каш различной консистенции из 1 кг крупы.

Подготовка круп к варке и варка их с соблюдением правил

Приготовление каш различной консистенции: жидкие, вязкие, рассыпчатые

Приготовление блюд из вязких каш; рецептуры

Подготовка бобовых к варке. Правила варки

Приготовление блюд из бобовых

Варка макаронных изделий, различными способами.

Определение качества блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Правила подачи блюд, из круп, бобовых и макаронных изделий.

Оценивание результатов учебной практики осуществляется на основании следующих критериев:

следующих критериев:	
Критерий оценивания	Оценка
в полном объеме выполнение работы с соблюдением норм	«Отлично»
охраны труда и техники безопасности при выполнении	WO IVIII IIIV//
работ, самостоятельно, качественно и правильно выполнять	4
работы в соответствии с технологическими процессами	
правильно использовать оборудование, приспособления и	
инструменты;	
в полном объеме выполнение требований по охране труда и	«Хорошо»
технике безопасности; незначительные отклонения от	
технологических процессов при выполнении работ:	, *
правильно использовать оборудование, приспособления и	
инструменты;	
незначительные нарушения охраны труда и техники	«Удовлетворительно»
безопасности в отдельных этапах работы, несоблюдение	we Accide the built of
этапов технологических процессов при выполнении работ:	
нарушения при использовании оборудования.	
приспособлений и инструментов.	
грубое нарушение охраны труда и техники безопасности	«Неудовлетворительно»
отсутствие знаний при выполнении технологических	JAODIE BOPHICIBHON
процессов работ; неумение правильно использовать	
оборудование, приспособления и инструменты.	
	to the state of th

Учебная программа производственной практики

The state of the s		
Наименование темы	Количество часов	
	ROSHI ICCIBO 4acob	
01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабри	катов для блюд	
инарных изделий разнообразного ассортимента – 24 часа	din oniog,	
Приготовление и подготовка к реализации	en i Maria de la casa d	
полуфабрикатов для блюд из овощей, грибов.	8	
Приготовление и подготовка к реализации		
полуфабрикатов для блюд из рыбы, нерыбного волного		
сырья.	· ·	
Приготовление и подготовка к реализации	and the same of the second state of the same of the sa	
полуфабрикатов для блюд из мяса домашней птипы		
дичи, кролика.	,	
Зачет	1	
	01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабри инарных изделий разнообразного ассортимента — 24 часа Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд из овощей, грибов. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд из мяса домашней птицы, дичи, кролика.	

пм.	2 Приготовление, оформление и подготовка к реализап	ии горячих блюд,		
	нарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– 88 часов		
1	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	8		
	Блюда и гарниры из жареных овощей.	0		
2	Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей.	8		
3				
	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров	3		
	из макаронных изделий.	0		
4	Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.	8		
and the same and	Приготовление и оформление простых блюд из теста.	0		
5	Приготовление блюд из отварной, припущенной,	8		
ALC:	жареной, жареной во фритюре рыбы.	Daniel Company		
6	Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы.	8		
7	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	8		
8	Приготовление блюд из морепродуктов.	8		
9	Приготовление блюд из отварного мяса, жареных			
	крупным куском, натуральными порционными и	e ·		
and the same a	панированными кусками.	B.		
10	Приготовление блюд из мяса мелкими кусками,	8		
	тушеных и запеченных мясных блюд.	7		
11	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи,			
a sa	кролика. Приготовление блюд из субпродуктов.	1		
12	Зачет	1		
пм.	ЭЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализац	ии холодных блюд,		
кули	нарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-56 4acob		
1	Приготовление холодных соусов, заправок	8		
	разнообразного ассортимента.	0		
2	Приготовление бутербродов: открытых, закрытых,	8		
one at a training	простых, сложных	0		
3	Приготовление салатов из сырых овощей.			
4	Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов.			
5	Приготовление блюд из закусок из овощей, яиц и	8		
	грибов.			
6	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного	8		
	водного сырья.	1 X		
7	Приготовление холодных блюд из мяса, домашней	7		
	птицы, дичи, кролика.			
8	Зачет	1		

Оценивание результатов производственной практики осуществляется на основании

следующих критериев:

следующих критериев.	
Критерий оценивания	Оценка
в полном объеме выполнение работы с соблюдением норм охраны	«Отлично»
т т т т т т т т т т т т т т т т т т т	
труда и техники освонаемости при при	
самостоятельно, качественно и правильно выполнять работы в	
соответствии с технологическими процессами, правильно	,
использовать оборудование, приспособления и инструменты;	
в полном объеме выполнение требований по охране труда и технике	«Хорошо»
безопасности; незначительные отклонения от технологических	34 × 4
процессов при приготовлении блюд; правильно использовать	,
оборудование, приспособления и инструменты;	
ооорудование, приспосооления и инструменты,	

незначительные нарушения охраны труда и техники безопасности в отдельных этапах работы, несоблюдение этапов технологических процессов при приготовлении блюд; нарушения при использовании оборудования, приспособлений и инструментов.	ьно»
грубое нарушение охраны труда и техники безопасности, отсутствие	«Неудовлетворит ельно»

Квалификационный экзамен:

- практическая квалификационная работа

Порядок организации и проведения практической квалификационной работы

Практическая квалификационная работа проводится в учебной лаборатории колледжа.

Перед началом итоговой аттестации проводится жеребьевка, далее обучающемуся дается 30 минут для организации рабочего места, составления технологических карты кулинарного блюда.

Общая продолжительность выполнения заданий - 6 часов.

Обучающейся имеет право пользоваться имеющимся в лаборатории оборудованием, посудой и инвентарем.

При выполнении задания практической квалификационной работы обучающиеся обязаны надевать рабочую одежду в соответствии со следующими требованиями:

- китель (поварская куртка) любого цвета (допускаются цветные элементы отделки), на груди слева должен располагаться бейдж с указанием номера по жеребьевке;
- передник или фартук любого цвета при работе;
- брюки поварские любого цвета;
- головной убор белый поварской колпак (допускается одноразовый) либо косынка;
- обувь профессиональная безопасная закрытая обувь.
- период выполнения задания практической квалификационной работы обучающимся необходимо обращать внимание на следующие вопросы:
- организация рабочего места;
- применение безопасных приемов труда при работе с оборудованием лаборатории, подборе инструментов, инвентаря, посуды, необходимые при обработке сырья, приготовлении и подачи блюд;
- соблюдение норм закладки продуктов и выхода готовых блюд,
- выполнение технологического процесса приготовления блюд;
- порционирование и оформление блюд;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе работы.

1.3. Оценочные критерии практической квалификационной работы

- соответствие рабочей одежды санитарно-гигиеническим требованиям;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- корректное использование маркированных разделочных досок;
- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).
- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки приготовление и оформление;

- навыки работы с продуктом техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).
- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония вкуса и аромата.

1.4. Критерии оценки практической квалификационной работы в соответствии с

№ п/п	Наименование операции	Количество баллов	Фактически набрано баллов
1	Соблюдение правил организации рабочего места и требований техники безопасности, санитарии при приготовлении	0-2	
2	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению	0-2	
3	Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	0-2	
4	Рациональное распределение времени на все этапы вида деятельности	0-2	
		ИТОГО	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *

Оценка 5 (отлично) — ставится в случае, когда работа выполнена 7-8 баллов в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена в установленное время с отличным качеством. Обучающийся отлично владеет инструментом, инвентарем, оборудованием, приспособлениями, вспомогательными материалами. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены.

Оценка 4 (хорошо) — ставится в случае, когда работа выполнена на 5-6 баллов в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена в установленное время с хорошим качеством. Имеются небольшие отклонения в работе, не влияющие на конечный результат. Обучающийся владеет инструментом, инвентарем, оборудованием, приспособлениями, вспомогательными материалами. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены.

Оценка 3 (удовлетворительно) — ставится в случае, когда работа выполнена на 4 балла в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена в установленное время с удовлетворительным качеством. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены. Рабочее место плохо организовано.

Оценка 2 (неудовлетворительно) — ставится в случае, когда работа выполнена мене, чем на 3 балла в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена, или выполнена не в установленное время с плохим качеством. Обучающийся не умеет пользоваться инструментом и оборудованием, не может применить теорию на практике, не соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены. Рабочее место не организовано.

Перечень практических квалификационных работ по профессии Повар 3 разряда

Вариант	Практическая квалификационная работа Повар 3 разряда	
1	Борщ с картофелем и капустой	
	Салат мясной	
2	Рыба отварная с картофельным пюре, соус польский	
	Салат столичный	
3	Зразы рубленые с картофелем по-деревенски	
	Рыба жареная под маринадом	

Тема практической квалификационной работы: Приготовление блюд: борщ с картофелем и капустой, салат мясной Время проведения: 6 часов

Цель: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд:

- борщ с картофелем и капустой

- салат мясной

Оборудование: производственные столы, весы, холодильное оборудование, плита индукционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски, ложки, сковороды, лопатки силиконовые, тарелки для подачи, кастрюли.

Сырье:

- капуста белокочанная, свекла, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар, мясо (свинина, говядина, птица);
- говядина, картофель, огурцы соленые, яйца, салат зеленый, майонез.

Последовательность действий

- 1. Организовать рабочее место, подготовить необходимый инвентарь, посуду
- 2. Подготовьте необходимое сырье, произведите механическую кулинарную обработку продуктов
- 3. Приготовить салат «Мясной» и оформить блюдо для подачи
- 4. Приготовить борщ с капустой и картофелем и оформить блюдо для подачи
- 5. Подать оформленные блюда
- 6. Убрать рабочее место.

Тема практической квалификационной работы: Приготовление блюд: рыба отварная с картофельным пюре, соус польский, салат «Столичный»

Время проведения: 6 часов

Цель: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд:

- салат «Столичный»

- рыба отварная с картофельным пюре, соус польский

Оборудование: производственные столы, весы, холодильное оборудование, плита индукционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски, ложки, сковороды, лопатки силиконовые, тарелки для подачи, кастрюли.

Сырье:

- мясо птицы, картофель, огурцы соленые, яйца, салат зеленый, майонез
- треска, морковь, лук репчатый, петрушка (корень), картофель, молоко, масло сливочное, яйца, кислота лимонная, бульон рыбный, мука пшеничная.

Последовательность действий

1. Организовать рабочее место, подготовить необходимый инвентарь, посуду

2. Подготовьте необходимое сырье, произведите механическую кулинарную обработку продуктов

3. Приготовить салат «Столичный» и оформить блюдо для подачи

- 4. Приготовить блюдо «Рыба отварная с картофельным пюре, соус польский» и оформить блюдо для подачи
- 5. Подать оформленные блюда

6. Убрать рабочее место.

Тема практической квалификационной работы: Приготовление блюд: рыба жареная под маринадом, зразы, рубленные с картофелем по-деревенски

Время проведения: 6 часов

Цель: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд:

- рыба жареная под маринадом

- зразы рубленые с картофелем по-деревенски

Оборудование: производственные столы, весы, холодильное оборудование, плита индукционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски, ложки, сковороды, лопатки силиконовые, тарелки для подачи, кастрюли.

Сырье:

- филе трески, мука пшеничная, масло растительное, лук зеленый, морковь, лук репчатый, томатное пюре, уксус 3%, сахар, бульон рыбный
- говядина, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, масло растительное, яйца, петрушка (зелень), сухари панировочные, картофель.

Последовательность действий

- 1. Организовать рабочее место, подготовить необходимый инвентарь, посуду
- 2. Подготовьте необходимое сырье, произведите механическую кулинарную обработку продуктов

3. Приготовить рыбу жареную под маринадом и оформить блюдо для подачи

- 4. Приготовить блюдо «Зразы рубленые с картофелем по-деревенски» и оформить блюдо для подачи
- 5. Подать оформленные блюда

6. Убрать рабочее место.

4. Материально-технические условия реализации программы

4.1. Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация основной программы профессионального обучения профессиональной переподготовки по профессии **16675 Повар** должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Материально – техническое обеспечение программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
	2	3

Аудитория «Технология кулинарного и кондитерского производства»	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория «Учебная кухня	Практические занятия	Пинта апамирума АІ- 4 ОП СМУМ
ресторана (с зонами для	Учебная практика	Плита электрическая Abat ЭП — 6ЖШ — 2 шт
приготовления холодных,	The state of the s	Шкаф расстоечный тепловой Abat ШРТ-101/1 — 1 шт
горячих блюд, кулинарных		Шкаф пекарский ШП-2 СМ-3 RZB Термекс 50-F – 1 шт
изделий, сладких блюд, десертов		Водонагреватель RZB Термекс 50-F – 1 шт Печь CBЧ IR-003 – 1 шт
и напитков)», № 112	1	Voloryman and C
, ,		Холодильник «LG» – 1 шт
		Ларь морозильный Itaifrost CF 200 S – 1 шт
x x		Холодильник «Exqvisit HR-214/1» – 1 шт
		Мясорубка Fimar 12/TS – 1 шт
		Миксер HLB-7 «Convito» – 1 шт
		Мясорубка ТМ – 32M, 220B – 1 шт
		Аппарат для воды T –AEL – 100 – 1 шт
		Блендер FRI 150-1 шт
		Стол разделочный СР-2/1500/800 — 4 шт
vs		Стеллаж СТР 014/1200 (1200*500*1850) — 2 шт
		Электрическая плитка (Стеклокерамическая, 2 конфорки
		,индукция)Kitfort KT — 104— 1 шт
TI-F		Мясорубка UNIT UGR -457-1 шт
Лаборатория «Учебная кухня	Практические занятия	Пароконвектомат с подставкой Abat ПКА6-1/1BM2 – 2 шт
ресторана (с зонами для	Учебная практика	Подставка под пароконвектомат ПК-6 – 2 шт
приготовления холодных,		Пароконвектомат Abat ПКА6-1/1ВМ2 - 2 шт
горячих блюд, кулинарных		Подставка нержавеющая под пароконвектомат - 2 шт
изделий, сладких блюд, десертов		Холодильник ВЕКО CS-331000 – 4 шт
и напитков)», № 202		Вытяжка Hansa OSC6212IH – 4 шт
ž.		Электрическая плитка (Стеклокерамическая, 2 конфорки
		,индукция) Kitfort KT – 104 – 4 шт
	е.	Соковыжималка HURAKAN HKN-CFV60 – 1 шт
	<i>d</i> .	СПРП-6-3 стол производственный пристенный - 4 шт
		СПРО-6-7 стол производственный островной - 4 шт
		Холодильник бытовой ВЕКО CS 331000- 4 шт
		Холодильный шкаф ШХ-0,8 Полюс – 1 шт
		Пурифайер Ecotronic V42-R4T—1 шт
		Monochart nog voycone Donie EX 100 1
		Морозильная камера Pozis FV108—1 шт
		Шкаф шоковой заморозки Hurakan HKN-BCF3—1 шт
w.		Слайсер AIRHOT SL 220-1 шт
		Планетарный миксер Kitfort KT-1308-1 шт
		Машина для вакуумной упаковки камерная Hurakan HKN-
		VAC260-1 IIIT
,		Микроволновая печь LG MS-20R42D-1 шт
×		Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для
N		индукционных плит с крышками – 4 шт
Іаборатория «Учебный	Практинализа	Фритюрница Abat ЭФК-40/2H-1 шт
есторан»	Практические занятия	Барная стойка – 1 шт
P.MAN	Учебная практика	Стол обеденный прямоугольный 1 шт
1		Стол обеденный круглый— 2 шт
*		ПК (системный блок USN Intel i5-7400, монитор Acer
8		V266HQLAbd, клавитатура, мышь— 1 шт
2 2		Экран настенно-потолочный с электроприводом Draper Clarion
		HDTV (9:16) 338/133-1 IIIT

4.3. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018 – 256 с.

2. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И. Ю. Бурчакова; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018 – 384 с.

3. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина

; T. A. Сопачева. – Москва: Академия, 2015 – 192 c.

4. Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018 – 176 с.

5 Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров: учебник / М.В. Епифанова. –

Москва: Академия, 2018 – 208 с.

- 6. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018 240 с.
- 7. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. Москва: Академия, 2015 208 с.
- 8. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т. А. Лаушкина. Москва: Академия, 2018 240 с.
- 9. Лутошкина, Γ . Γ . Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Γ . Γ . Лутошкина. Γ . Γ . Москва: Академия, 2018-240 с.
- 10. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина; Ю. Н. Плешкова. Москва: Академия, 2015 320 с.
- 11. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А. Н. Мартинчик; А. А. Королёв; Ю. В. Несвижский. Москва: Академия, 2016 252с.
- 12.. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. Москва: Академия, 2015-240 с.
- 13. Прокопьева, Е. А. организация питания в организациях общественного питания: учебник / Е. А. Прокопьева. Москва: Академия, 2015 40 с.
- 14. Семичева, Γ . П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Γ . П. Семичева. Москва: Академия, 2019-356 с.
- 15. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г. П.Семичева. Москва: Академия, 2019 356 с.
- 16. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Синицына; Е. И. Соколова. Москва: Академия, 2019 304 с.
- 17. Усов,В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В. В. Усов. Москва: Академия, 2015–432 с.
- 18. Шильман, Л. 3. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. 3.Шильман. Москва: Академия, 2016 176 с.

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем (модулей, разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов.

Обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте **16675 Повар**.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по результатам профессиональной переподготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.